

TURISMO Y TERRITORIO

DANIEL GABRIEL ABRAHAM FLORES BARRERA

Candidato a magíster en Gestión de Turismo Regional Sustentable de El Colegio de Tlaxcala
México
[daniel.flores.barrera@coltlax.edu.mx]

SERAFÍN RÍOS ELORZA

Doctor en Desarrollo Regional por El Colegio de Tlaxcala
Profesor-investigador de El Colegio de Tlaxcala
México
[serafin.rios@coltlax.edu.mx]



EL AGROTURISMO COMO ESTRATEGIA DE DIVERSIFICACIÓN DE LA CADENA AGROALIMENTARIA DEL AMARANTO EN NATIVITAS (TLAXCALA, MÉXICO)¹

AGROTURISM AS A STRATEGY FOR DIVERSIFICATION OF THE AMARANTO FOOD CHAIN IN NATIVITAS (TLAXCALA, MEXICO)

1 Para citar el artículo: Flores, D. y Ríos, S. (2021). El agroturismo como estrategia de diversificación de la cadena agroalimentaria del amaranto en Nativitas (Tlaxcala, México). *Turismo y Sociedad*, xxviii, pp. 23-37. DOI: <https://doi.org/10.18601/01207555.n28.01>

Fecha de recepción: 26 de junio de 2019

Fecha de modificación: 31 de octubre de 2019

Fecha de aceptación: 25 de noviembre de 2019

Resumen

El cultivo del amaranto tiene gran importancia histórico-cultural y alimentaria, pues fue utilizado por distintas culturas mesoamericanas como alimento y en rituales relacionados con sus deidades. El amaranto ha estado presente en la región central de México desde el año 5000 a. C.; allí se ubica el estado de Tlaxcala, que se encuentra entre los principales productores de la gramínea, donde el municipio de Nativitas destaca por ser su mayor productor local. Actualmente, la producción de amaranto se encuentra en riesgo debido al incremento del precio de los insumos, a la escasez de mano de obra y a la excesiva intermediación. Esta investigación, desarrollada en 2018, evalúa las posibilidades de la cadena agroalimentaria del amaranto como eje de una propuesta de agroturismo municipal a partir de su revaloración cultural y productiva. Los resultados indican que existen condiciones favorables para que el agroturismo genere ingresos complementarios que permitan incrementar la rentabilidad del cultivo. La metodología comprendió recorridos de campo, análisis de la cadena agroalimentaria del amaranto y de la situación turística, y fue complementada por entrevistas a los actores locales.

Palabras clave: Amaranto, cadena agroalimentaria, agroturismo, municipio.

Abstract

Amaranth cultivation has great historical-cultural importance due to its use by different Mesoamerican cultures as food and in rituals related to their deities. It has been present in the central region of México since 5000 a.c. The state of Tlaxcala, which is among the main producers of grass, is the largest local producer in the town of Nativitas. Currently amaranth production is at risk, due to the increase in the price of raw materials, labor

shortages and excessive intermediation. This research, developed in 2018, evaluates the possibilities of the amaranth agrifood chain, as the axis of a proposal for municipal agrotourism, based on its cultural and productive revaluation. The results indicate that there are favorable conditions for agrotourism to generate complementary income that will increase the profitability of the crop. The methodology included field work, analysis of the municipal agrifood chain of amaranth and the tourism situation, complemented by interviews with the stakeholders.

Keywords: Amaranth, agrifood chain, agrotourism, municipality.

Introducción

El amaranto es un cultivo de gran importancia histórico-cultural y alimentaria. Diversos estudios arqueológicos han registrado su presencia en el altiplano central de México, acompañando a las diferentes culturas mesoamericanas que habitaron esta región y formando parte importante tanto de su alimentación como de sus ceremonias rituales. Hoy el amaranto está siendo revalorado en México debido principalmente a sus características nutritivas (contiene proteínas de alta calidad biológica y minerales como hierro, zinc y calcio), culturales y productivas. Su alto valor nutritivo supera a cereales de uso común como el trigo, el arroz, la avena y el maíz (Morales, Vázquez y Bressani, 2009), y, de acuerdo con Ayala-Niño, Sebastián-Nicolás, Pérez-Escalante, Añorve-Morga, Rodríguez-Serrano, Jiménez-Alvarado, Bautista-Ávila y González-Olivares (2019), el amaranto produce el aminoácido lisina, deficiente en otros cereales.

Es importante destacar el aprovechamiento integral que actualmente se realiza de la planta del amaranto. El tallo y las hojas se utilizan como forraje para ganado; la flor

se emplea como colorante en la industria cosmética y con fines ornamentales en la ofrenda pagano-religiosa del Día de Muertos o de Todos los Santos en el mes de noviembre. En cuanto al grano deshidratado, existe una tendencia creciente a diversificar sus usos, pero se destacan los siguientes: a) en la repostería conformada por las tradicionales alegrías, palanquetas, mazapanes, galletas, granola, flanes y frituras; b) en la elaboración de harina de amaranto para preparar bebidas tradicionales como atole, horchata, malteadas y bebidas fermentadas (tipo pulque); y c) en alimentos como tamales, huazontles² y salsas.

Los principales estados productores de amaranto en México son Puebla, Tlaxcala, el Estado de México, Ciudad de México y Morelos. Los dos primeros aportan el 80 % de la producción nacional (SIAP, 2016), por su parte, el estado de Tlaxcala ocupa el segundo lugar en superficie cultivada de amaranto a nivel nacional, con 638 ha, y el primer lugar en rendimiento, con 1,75 ton/ha. Entre octubre y diciembre se produce el 80 % del total, y su producción disminuye a partir de febrero. Cabe señalar que en Tlaxcala hay una tendencia a la baja en cuanto a superficie sembrada, como lo indica la disminución de un 29,9 % registrada en 2016 en comparación con lo registrado en 2015 (SIAP, 2017). Lo anterior se debe a varios factores: baja rentabilidad del cultivo, provocada por el incremento del precio de hidrocarburos, con la consecuente alza del costo de fertilizantes y de los servicios para la preparación de la tierra; escasez de mano de obra por la migración nacional que afecta al municipio; bajos precios de venta; excesiva intermediación; insuficiente organización de productores; ausencia de apoyos gubernamentales a integrantes de la cadena agroalimentaria del amaranto y falta de propuestas viables

2 Hojas verdes rellenas de queso, capeadas con clara de huevo y servidas con guisado de jitomate.

que posibiliten la obtención de ingresos complementarios.

En la búsqueda de alternativas que atenúen la problemática referida, esta investigación analiza la pertinencia de una propuesta de agroturismo que, basada en la cadena agroalimentaria del amaranto, permita —como en otros contextos— erigirse en opción viable para generar ingresos complementarios que apoyen la rentabilidad del cultivo. En esta investigación, el agroturismo será entendido de acuerdo con la definición de la Organización Mundial del Turismo (OMT), citada por Blanco y Riveros (2011): actividad que se realiza en explotaciones agrarias (granjas o plantaciones), donde los actores complementan sus ingresos con alguna forma de turismo en la que, por lo general, facilitan alojamiento, comida y oportunidad de familiarización con trabajos agropecuarios. Diversas experiencias latinoamericanas ejemplifican la eficacia del agroturismo como alternativa de ingresos, las cuales tienen en común la puesta en valor de recursos agropecuarios, capacidades locales y el paisaje patrimonial. Destacan países como Chile y Argentina con rutas del vino y estancias rurales, y Colombia, con rutas sobre el café. En México, entre las experiencias que confirman la viabilidad del agroturismo como alternativa de ingresos y oportunidades figuran la Ruta del Tequila en Jalisco; la Ruta Arte, Queso y Vino en Querétaro; la Ruta del Vino en Baja California; la Ruta del Café en Chiapas; la Ruta del Cacao en Tabasco; y la oferta de ranchos agropecuarios de los estados de Nayarit y Sonora.

Por su parte, el estado mexicano de Tlaxcala, debido a su pasado histórico relacionado con el sistema colonial de haciendas, cuenta con diversas iniciativas de agroturismo, entre las que sobresalen las antiguas haciendas de Xochuca (municipio de Tlaxco), San Francisco Tecocac (Huamantla), San Pedro Tenexac (Terrenate) y San Bartolomé del

Monte (Calpulalpan), donde la oferta se conforma por visitas guiadas a zonas habitacionales y productivas de las que otrora fueran haciendas, complementadas por recorridos que muestran el proceso del cultivo del maguey, el acopio de aguamiel³, el cuidado y la degustación del pulque. La visita concluye con una comida con platillos de la gastronomía local basados en recetas nativas y regionales. Lo anterior ha configurado una propuesta turística atractiva, generadora de ingresos y oportunidades tanto para los propietarios de las antiguas haciendas como para los residentes de las comunidades aledañas, que ofrecen productos locales, mano de obra y, eventualmente, servicios turísticos. La implementación de las iniciativas de agroturismo referidas pretende apoyar a productores y residentes mediante la generación de oportunidades de empleo y la diversificación de ingresos, sin descuidar las múltiples actividades que caracterizan al sector socioeconómico en el área rural.

Este estudio tiene como objetivo analizar la pertinencia de la cadena agroalimentaria del amaranto como eje de una propuesta de agroturismo municipal para la generación de ingresos complementarios que permitan mejorar la rentabilidad del cultivo y promover el conocimiento de la cultura del amaranto. Este cultivo es relevante en términos patrimoniales, económicos y nutricionales para el estado y el país.

Antecedentes de investigación

Estudios de corte arqueo-botánico, histórico y arqueológico en torno al amaranto aportan información sobre el origen, consumo y uso que el amaranto tuvo en tiempos antiguos, cuando era utilizado principalmente como semilla ritual y alimento en la dieta de las grandes culturas y grupos sociales

3 Líquido que se extrae al raspar el maguey y que al fermentarse se convierte en pulque.

que habitaron Mesoamérica. Lo anterior permite localizar las regiones donde se originó el cultivo del amaranto y precisar los antecedentes, atributos y usos de esta planta. Esta información es de especial relevancia para esta investigación debido a que se pretende poner en valor turístico la cadena agroalimentaria del amaranto a partir de su importancia histórica, cultural, social, económica y nutricional.

Sobre la revisión del estado del arte, en las investigaciones consultadas se destacan dos enfoques: el primero es el arqueológico, histórico o arqueobotánico del amaranto, en el que sobresalen los estudios realizados por McClung de Tapia (2016), Montúfar (2012), Costea y Tardif (2003) y Rojas (1991). El segundo enfoque es el nutricional, y en él se destacan los trabajos de Barros y Buenrostro (1997), Early (1977), National Research Council (1984), Rastogi y Shukla (2013) y Mapes (2015).

Los estudios de corte arqueológico, histórico o arqueobotánico revisados aluden a los orígenes filogenéticos de la planta y a la importancia que el amaranto tuvo en las culturas mesoamericanas. Por su parte, las investigaciones relacionadas con el valor nutricional y perspectivas alimentarias del amaranto priorizan el contenido de proteína, fibra y minerales como el hierro, el zinc y la lisina, así como su importancia en la dieta y la salud contemporáneas. Para este estudio destacan las propuestas de Ayala-Garay, Espitia-Rangel, Rivas-Valencia, Martínez-Trejo y Almaguer-Vargas (2016) por su mayor proximidad temática; en ellas se indica que en el estado de Tlaxcala no existen referencias sobre vínculos entre los integrantes de la cadena agroalimentaria del amaranto, situación que pone en riesgo la rentabilidad de la gramínea, problemática de la que parte esta investigación debido a

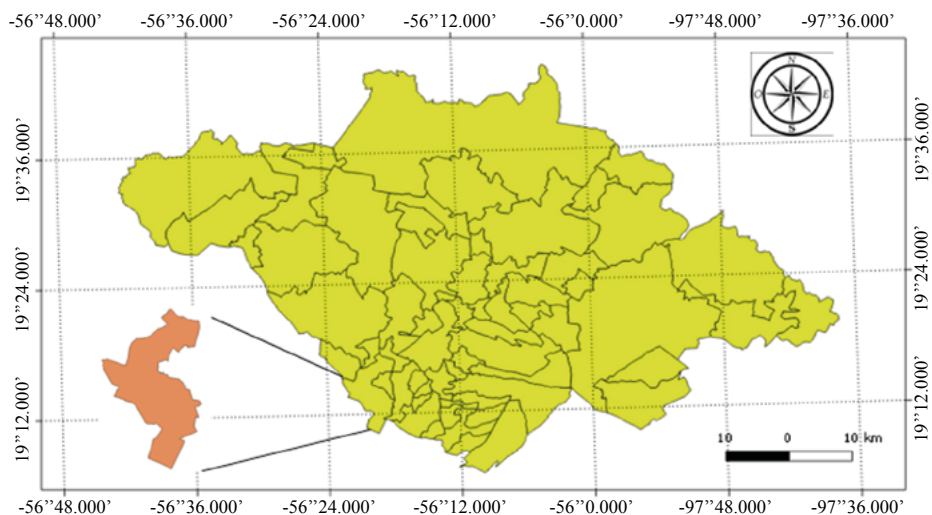
la relevancia histórica, cultural y productiva de la planta.

Es importante mencionar que, de acuerdo con la revisión de literatura especializada, no se encontraron estudios que aborden la cadena agroalimentaria del amaranto o algún eslabón de esta vinculada al agroturismo como objeto de estudio.

Contexto geográfico de la investigación

El municipio de Nativitas se encuentra en el sureste del estado de Tlaxcala, a 2.200 m.s.n.m.; su extensión geográfica corresponde al 1,3 % de la superficie estatal, con un total de 53,3 km² (INEGI, 2009). Nativitas colinda al norte con los municipios de San Damián Texoloc y Santa Ana Nopalucan; al sur, con el estado de Puebla; al oriente, con los municipios de Tetlatlahuca, Santa Apolonia Teacalco y Zacatelco; y al poniente limita con Tepetitla de Lardizábal. Nativitas es uno de los municipios más antiguos del estado, ya que figuró como asiento mesoamericano de la cultura olmeca-xicalanca (100-1100 d. C.), que fundó la zona arqueológica de Cacaxtla-Xochitecatl, la cual representa actualmente el segundo sitio turístico más visitado del estado de Tlaxcala. Este municipio cuenta con una población de 23.621 habitantes (SEDESOL, 2010). En términos culturales, alberga un gran patrimonio mesoamericano y colonial, en el que se destacan el patrimonio inmaterial (conformado por fiestas y tradiciones, artesanías, gastronomía y paisaje vernáculo) y material (en el que sobresale la arquitectura civil y religiosa mesoamericana y colonial). En relación con la actividad primaria, predomina el cultivo de hortalizas y forrajes, también la producción, transformación y comercialización del amaranto, de modo que Nativitas es su mayor productor en el estado.

Figura 1. Ubicación de Nativitas (Tlaxcala, México)



Fuente: Elaboración propia.

La cadena agroalimentaria del amaranto

De acuerdo con la pretensión de este estudio, la cadena agroalimentaria cubre las etapas de la producción agropecuaria de alimentos, tal como lo indica la FAO (s. f.). Esta entidad la define como el proceso de una serie de acontecimientos que parten de la producción y continúan con la transformación, la comercialización, la distribución y el consumo. En cada fase de esta cadena se pueden adaptar las distintas prácticas para que sean menos intensivas energéticamente y, por lo tanto, más inteligentes. Además, la FAO indica que la eficiencia de la cadena puede venir de la reducción de costos a partir de la modificación de las prácticas existentes de la agricultura y de la transformación. Así también se pueden incorporar, previa valoración, propuestas que vinculen la cadena agroalimentaria a la actividad turística, en específico, el agroturismo, tal como se plantea en este estudio.

Complementando lo enunciado, según Agro-ENAE (2017), la cadena agroalimentaria se

integra por cuatro eslabones: la producción, la transformación, la comercialización y la distribución minorista. Según esta entidad después de haber realizado un análisis aproximado de precios finales pagados por el consumidor en cada fase del proceso, se concluye que el de la producción es el más alto, con un 45 %, seguido de transformación (20 %), comercialización (11 %) y distribución (22 %). Es de destacar que la producción es el eslabón más débil si se compara su ingreso (precio de venta) con los costos y riesgos del cultivo.

En el contexto descrito, una eventual propuesta de agroturismo como estrategia de diversificación a partir de la puesta en valor de la cadena agroalimentaria del amaranto en el sector turismo en Nativitas deberá considerar el fortalecimiento de la producción, previa valoración de los siguientes factores: a) disponibilidad de propietarios para incursionar en el agroturismo; b) tipología de los actores de la cadena agroalimentaria; c) parcelas adecuadas (que cuenten con áreas de cultivo y espacios de transformación, venta y posibilidades de crecimiento futuro);

d) servicios para una oferta turística básica; y e) disposición para capacitación y financiamiento. Las condiciones descritas permitirán evidenciar y divulgar como un proceso la riqueza histórica, cultural y productiva del amaranto, de modo que se posibilite la generación de ingresos complementarios que lleven a mejorar la rentabilidad del cultivo. Por lo referido, se determina adoptar la tesis de la cadena agroalimentaria, *más* orientada al análisis de actores, fases y características del amaranto propias de esta investigación.

Desarrollo local y turismo

El concepto de desarrollo es complejo y no totalmente comprensible, ya que ha sido considerado como un proceso, y no como un resultado. Es así como, en sus inicios, los economistas de la escuela clásica (como Smith, David Ricardo y Malthus)

manifestaron en sus estudios la preocupación por mejorar el nivel de vida de la población, relacionando el crecimiento de la producción con el crecimiento demográfico. También mostraron interés por formas de organización que resultaran en una distribución equitativa de la riqueza, por lo que se analizaron los efectos que esta distribución traía consigo. (Vargas, 2006).

Según Vargas (2006), actualmente existen tres nuevas teorías del desarrollo que son reconocidas como alternativas al modelo dominante: la teoría del *desarrollo sostenible*, la del *desarrollo endógeno* y la del *desarrollo local*. En relación con la primera, esta se refiere a la necesidad de garantizar que las actividades económicas se realicen de forma que se asegure el hecho de que en el futuro se cuente con las condiciones necesarias para que estas sigan llevándose a cabo. Sus beneficios son la maximización del bienestar humano y el aseguramiento de la base social, económica y ambiental.

De otra parte, según Vázquez-Barquero (2000), la teoría del desarrollo endógeno considera que el desarrollo es autodeterminado y aprovecha los recursos disponibles en los lugares con el objetivo de incrementar la producción e impulsar las actividades económicas propias del lugar; para ello, se basa en la activación de formación y difusión de innovaciones, en la organización flexible de la producción y en la creación de economías de aglomeración.

En cuanto a la teoría del desarrollo local (eje de la presente investigación), esta parte de que la organización de los actores de una sociedad local está determinada por la identidad socioterritorial de estos, además, por la búsqueda del aprovechamiento de los recursos disponibles que permitan mejorar la calidad de vida de sus habitantes. Según Arocena (1995), entre los componentes que caracterizan a una sociedad local se destacan los siguientes: a) contar con un territorio con límites establecidos; b) generación de riqueza en ese territorio; c) relaciones locales y d) que los habitantes cuenten con identidad propia. El desarrollo local también puede ser definido como una estrategia que busca el progreso social y el desarrollo sostenible basado en la mejora continua de los recursos naturales disponibles y del patrimonio histórico cultural, lo que contribuye a la sostenibilidad del territorio y al mejoramiento del bienestar de la población, según Vázquez-Barquero (2009).

En esta discusión teórica, es notorio cómo el concepto brindado por Vázquez se limita a la dimensión económica del desarrollo, en oposición a Vargas (2006), que se centra en la relación articulada de los actores locales y los dota de una importancia intrínseca, ya que sin ellos el desarrollo no se lograría de una manera ni sostenible ni endógena, y se daría un desarrollo que dejaría fuera las iniciativas y necesidades que los actores y residentes de una comunidad local tienen. Así, los modelos

de desarrollo local planteados coinciden en que el desarrollo debe partir desde las bases sociales, sus capacidades y recursos, donde los actores locales definen el tipo de desarrollo que pretenden, opuesto al modelo de desarrollo vertical imperante. Según Carpio (2008), se requiere de una adecuada gestión, que incorpore prácticas de planificación estratégica que permitan la participación de actores locales y de organizaciones tanto en la definición de objetivos como en la gestión de las decisiones; con ello el desarrollo local cobrará una mayor relevancia debido a que, si los pobladores de una localidad toman la iniciativa de los procesos de planificación y gestión de su desarrollo, ello promoverá la cohesión social y la preservación de su identidad cultural, al tiempo que empoderará y dotará de una posición activa a los actores locales dentro de su territorio.

En cuanto al marco teórico-conceptual del turismo, se tiene como referencia el turismo alternativo en sus vertientes de aventura, ecoturismo y turismo rural o agroturismo. Esa última vertiente, relacionada con aquel turismo que busca introducir al visitante en una experiencia integral sobre la vida rural, evidenciando actividades cotidianas del medio rural complementadas con características intrínsecas propias de los espacios rurales (paisaje vernáculo, apacibilidad, costumbres, etc.), es la que se aborda en este proyecto.

En cuanto al campo turístico, este estudio adopta como referencia el turismo alternativo, orientado a enriquecer la experiencia de las personas que lo realizan a partir de la búsqueda del bienestar físico, mental, social, cultural y espiritual del ser humano. La Secretaría de Turismo de México (SECTUR) lo define como

los viajes que tienen como fin realizar actividades recreativas en contacto directo con la naturaleza y las expresiones culturales

que le envuelven, con una actitud y compromiso de conocer, respetar, disfrutar y participar en la conservación de los recursos naturales y culturales. (SECTUR, 2004).

Además, considera que el turismo alternativo tiene tres grandes vertientes turísticas: a) de aventura, b) ecoturismo y c) turismo rural o agroturismo; este último, se reitera, es el eje de esta investigación, y es definido por la SECTUR como “los viajes que tienen como fin realizar actividades de convivencia e interacción con una comunidad rural, en todas aquellas expresiones sociales, culturales y productivas cotidianas de la misma (sic)” (SECTUR, 2004, p. 30). Este estudio parte de la premisa de que el turismo, en general, y el agroturismo, en particular, deben buscar el desarrollo integral de la comunidad anfitriona. Acorde con lo referido, Espejo (2004, citado en Pena, 2012, p. 108) manifiesta que “lo que importa no es el crecimiento a cualquier precio, sino la utilización racional y no destructiva de los recursos paisajísticos, culturales, sociales y territoriales a largo plazo, es decir, la garantía de un desarrollo sostenible”.

En cuanto a la situación turística del municipio de Nativitas, su análisis es relevante para detectar condiciones relacionadas con la configuración de un producto turístico actual, definido según la SECTUR como

conjunto de componentes tangibles e intangibles que incluye: recursos y atractivos, equipamientos e infraestructura, servicios, actividades recreativas, imágenes y valores simbólicos, que ofrecen unos beneficios capaces de atraer a grupos determinados de consumidores, porque satisfacen las motivaciones y expectativas relacionadas con su tiempo libre. (SECTUR, 2004).

Acorde con lo referido, la propuesta de agroturismo se basa en la puesta en valor de la cadena agroalimentaria del amaranto

en el sector turismo, habilitando espacios tales como áreas de recepción, exhibición, venta, parcelas demostrativas, recorridos y servicios de alojamiento y restauración que permitan a los visitantes conocer la riqueza histórica, cultural, social, nutricional y económica del amaranto. La oferta podrá vincularse al producto turístico municipal ya existente, aprovechando atractivos, servicios, equipamiento e infraestructura turística.

El agroturismo y su relevancia en el desarrollo de comunidades locales

Ante las tendencias cambiantes del gusto de los turistas, relacionadas con la búsqueda creciente de nuevas experiencias, el turismo alternativo en su vertiente rural se ha diversificado y ha destacado ofertas de rutas de aprendizaje sobre procesos de producción, transformación y/o comercialización de productos agrícolas como café, vino, aceite de oliva, cacao, piña, entre otros. En estas rutas se evidencia ante los visitantes la riqueza histórico-cultural, económica y productiva de los productos mediante recorridos por las áreas de cultivo, de transformación y habitacionales; también es posible incluir talleres interactivos, degustaciones y visitas a las áreas de venta de productos procesados o sin procesar. Es común que las ofertas de agroturismo no sean encontradas bajo ese término, sino como rutas; en este rubro se destacan países como Chile (con visitas a viñedos), Argentina (estancias y viñedos), Colombia (cafetales) y México (rutas en viñedos y en antiguas haciendas tequileras, henequeneras, taurinas y pulqueras).

Para que en Latinoamérica los proyectos agroturísticos promuevan un desarrollo local efectivo “deben ser gestados y administrados por las familias propietarias de fincas, [parcelas y/o] plantas agroindustriales” (Blanco y Riveros, 2011, p. 27), con la inclusión de residentes de comunidades aledañas como

proveedores ya sea de productos (insumos y procesados) o de servicios (guías locales, alojamiento rural, mano de obra, etc.), de modo que se posibilite que la derrama económica quede en el lugar. Así, la actividad agroturística puede convertirse en fuente de empleo para los habitantes jóvenes de las comunidades, lo que es un factor que coadyuvaría a contener la migración. Según Blanco y Riveros, “es importante la coordinación de los distintos actores locales de la comunidad con el fin de crear una red de servicios que complemente el agroturismo, tales como hoteles, restaurantes, centros artesanales, transportistas, operadoras turísticas y los productores” (2011, pp. 117-125).

Seguel (2010) realizó un estudio del agroturismo en Purranque (Chile) y afirma que existen dos características fundamentales del turismo en espacios rurales: la primera tiene relación con que del medio rural no se exige que la región contenga atractivos naturales “impresionantes”, sino que este posea identidad con rasgos culturales propios (como arquitectura y gastronomía propias) que sus habitantes conserven y mantengan vivos en sus tradiciones y costumbres; la segunda radica en la posibilidad de crear vínculos con otras actividades, tales como la elaboración de alimentos caseros (quesos, panes, conservas, dulces.), los restaurantes de comida típica, la producción de artesanías, los paseos a caballo o a pie, y caminatas ecológicas en senderos, de manera que se creen cadenas de proveeduría de insumos o productos locales.

El agroturismo con este enfoque busca el desarrollo de la comunidad tanto en el plano económico como en el social y el cultural, priorizando la utilización racional y responsable de los recursos y las capacidades que albergan los territorios. Es importante destacar que, en diversos contextos rurales del mundo, el agroturismo ha demostrado su viabilidad para reactivar localidades rurales

al agrupar y dar valor turístico a una o varias fases del proceso agropecuario de algún producto, incorporando la agroindustria, la artesanía y la gastronomía. Según Blanco y Riveros (2011), las iniciativas de agroturismo requieren de inversión para hacer adaptaciones mínimas a las fincas o a las parcelas existentes, pues estas deben ser pequeñas o medianas y conservar técnicas de producción y cosecha tradicionales, funcionales para ofertar recorridos, exhibición y venta de derivados del producto principal, así como también servicios de restauración y alojamiento.

Métodos y materiales

La metodología utilizada es de tipo cualitativo y consideró los siguientes aspectos: a) revisión bibliográfica histórica y actual; b) análisis del estado del arte; c) análisis del potencial histórico-cultural y productivo de la cadena agroalimentaria del amaranto; d) situación turística municipal, destacando la localización geográfica, los atractivos, los servicios, el equipamiento y la infraestructura turística; e) recorridos de campo con bitácora de campo; y d) observación participante, utilizando como instrumentos la bitácora de campo y entrevistas abiertas a actores clave de la cadena agroalimentaria.

Para este estudio se determinó entrevistar a 23 actores de la cadena, siendo una muestra representativa. Los entrevistados fueron seleccionados a partir del trabajo de campo y por sugerencia del Grupo de Enlace Amaranto Mexicano (GEAM, 2018)⁴, para lo cual se consideraron dos criterios:

1. *Participación en la cadena agroalimentaria.* En total, se contó con la

participación de 9 productores, dedicados a la producción exclusivamente; 3 transformadores, aquellos que compran y transforman el grano; 3 comercializadores, que se ocupan de la venta tan solo de derivados del amaranto; 4 productores-comercializadores, actores que trabajan en producir y transformar el producto de base; 1 transformador-comercializador, dedicado a la compra del grano para revenderlo ya sea como producto procesado o sin procesar; y 3 productores-transformadores-comercializadores, actores que intervienen en los tres eslabones de la cadena de valor.

2. *Rango de edad.* Se conformaron dos grupos: uno de 18 a 35 años y otro de 36 a 60 años. El motivo de esta clasificación radica en que se detectaron dos posturas encontradas en relación con la actividad turística.

Las entrevistas fueron realizadas de enero a mayo de 2018 y de enero a febrero de 2019; se llevaron a cabo en los lugares de trabajo de los entrevistados, lo que permitió conocer las parcelas y las áreas de trabajo para transformación y/o comercialización, así como la disposición y las condiciones de los integrantes de la cadena agroalimentaria para incorporarse a una eventual propuesta de agroturismo.

También se efectuaron recorridos de campo con el propósito de evaluar las condiciones de las parcelas de los actores interesados a partir de los siguientes criterios (Blanco y Riveros, 2011): tamaño (1-15 ha); no contar con uso de aguas residuales; conservar procedimientos artesanales; poseer equipo básico para visitantes; tener parcela de muestra en cada una de las etapas de crecimiento de la planta; contar con servicios básicos para visitantes y con delimitaciones claras en el interior del terreno para el acceso de los visitantes. De igual manera, para determinar

4 Organización que agrupa a productores de diferentes regiones de México, planifica y lleva a cabo eventos de difusión y de convivencia con el fin de promover la unión entre productores, transformadores y comercializadores del amaranto.

las perspectivas de una eventual propuesta de agroturismo vinculada al producto turístico municipal en operación, los recorridos consideraron el análisis de la actividad turística.

Resultados y discusión

Para propósitos de analizar la pertinencia del agroturismo como estrategia para coadyuvar a solucionar la problemática relacionada con la escasa rentabilidad del cultivo del amaranto en Nativitas (Tlaxcala, México), en esta investigación se realizaron diversas actividades en apego a la metodología planteada y se abarcaron la situación productiva y los actores locales de la cadena agroalimentaria, también se evaluaron las parcelas y la situación turística municipal. Al respecto, se presentaron los resultados siguientes:

1. *Situación productiva.* Los recorridos de campo permitieron verificar la relevancia del cultivo del amaranto en el municipio, que abarca una superficie total de 184 ha cultivadas, distribuidas en predios de superficie variable; el 80 % de estos cultivos se ubican en la periferia del municipio. La accesibilidad a dichos terrenos es óptima, pues se cuenta con caminos de terracería en buen estado todo el año, lo que facilita los traslados. Se constató que algunos predios cuentan con sistema de riego de aguas residuales tratadas, lo que representa un potencial riesgo para la salud de los consumidores locales y turistas.
2. *Actores locales de la cadena agroalimentaria del amaranto.* Se entrevistó a 23 productores líderes en el municipio, por recomendación de directivos del Grupo Enlace Amaranto Mexicano (GEAM). Las entrevistas se realizaron considerando el perfil de los entrevistados; como resultado se detectaron 9 productores, 3 transformadores, 3 comercializadores, 4 productores-comercializadores,

1 transformador-comercializador y 3 productores-transformadores-comercializadores. La mayoría de los actores de la cadena agroalimentaria del amaranto en Nativitas se dedican a la producción, lo que puede favorecer una eventual iniciativa de agroturismo, ya que muestra una variedad de parcelas idóneas para la iniciativa de agroturismo planteada. Les siguen, en orden de importancia, actores de la variante producción-transformación, con 4 entrevistados; esto refuerza la tesis relacionada con la alta capacidad transformadora del amaranto en el municipio. Posteriormente, con 3 actores entrevistados, se encuentran los transformadores exclusivamente y los productores-transformadores-comercializadores; esto evidencia la búsqueda de alternativas complementarias de ingreso en la cadena agroalimentaria por parte de los actores. Finalmente, el eslabón de la cadena agroalimentaria al que menos se dedican los entrevistados es la transformación-comercialización, que contó con solo un actor, por tanto, no se consideró relevante.

En cuanto al interés de los actores locales por participar en actividades turísticas, la diferencia de edad resultó ser un factor determinante para medir la percepción y el nivel de aceptación que tienen los actores al respecto. Como resultado de las entrevistas realizadas, se encontraron dos posturas claramente definidas: la primera corresponde a la de los *actores jóvenes* (18 a 35 años), quienes tienen disposición de aprender acerca del fenómeno turístico y compartir los conocimientos histórico-culturales que poseen con los visitantes, además de expresar el ánimo de aprender más sobre las propiedades nutricionales y los diferentes usos del amaranto; y la segunda postura está dada por los *actores mayores* (36 a 60 años), quienes se mostraron renuentes a recibir

a personas ajenas a su círculo familiar y social, ya que para ellos el turismo es un fenómeno ajeno y la actividad debe quedarse así; estos actores manifestaron duda sobre si el turismo realmente representa una opción de diversificación de su economía y una complementación de sus ingresos, puesto que, según lo expresaron, la producción del amaranto tiene que permanecer en su familia, pues otras personas no podrán comprender la importancia de este grano, que desde tiempos antiguos los ha acompañado de generación en generación.

3. *Evaluación de parcelas.* En cuanto a las visitas a los predios con potencial para ofertar propuestas de agroturismo, se evaluaron seis parcelas o predios de actores jóvenes (18 a 35 años) que habían mostrado interés en la actividad. Previa adaptación de los criterios de Blanco y Riveros (2011), se realizó la evaluación considerando los siguientes: a) tamaño (de 1 a 15 ha), b) no contar con uso de aguas residuales, c) conservar procedimientos artesanales, d) poseer equipo básico para visitantes, e) tener parcela de muestra en cada una de las etapas de crecimiento de la planta, f) contar con servicios básicos para visitantes y g) tener delimitaciones claras en el interior del terreno para el acceso de visitantes.

Como resultado de la evaluación se seleccionaron dos microempresas. La primera es Yeysa, una microempresa familiar que abarca los tres eslabones de la cadena de valor del amaranto: producción, transformación y comercialización. El predio donde está instalada es de morfología regular, cuenta con un relieve menor y en su mayoría es un terreno plano, apto para implantar una iniciativa de agroturismo. La segunda es la microempresa de la familia Jiménez, que integra los tres eslabones de la cadena

agroalimentaria. Está localizada a 350 m de Yeysa, en un terreno de morfología regular, con un relieve en su mayoría plano; además, cuenta con bardas que lo aíslan y le otorgan privacidad. Estas dos microempresas reúnen los requisitos necesarios para incorporarse a una oferta de agroturismo basada en la cadena agroalimentaria del amaranto, debido a que presentan las condiciones idóneas ya mencionadas y, sobre todo, porque hay disposición por parte de sus propietarios para incursionar de manera sistemática en la actividad turística y formar parte de la oferta turística municipal. La importancia de la operación de las microempresas mencionadas estriba en que pueden constituir un referente relevante en el municipio para la integración en el mediano plazo de otros emprendimientos locales de agroturismo relacionados con la cadena agroalimentaria del amaranto y conformar así una oferta municipal más robusta.

4. *Situación turística municipal.* Actualmente, en el municipio de Nativitas se configura un producto turístico importante conformado por atractivos entre los que se destacan los siguientes: a) la zona arqueológica de Cacaxtla-Xochitecatl, segundo sitio turístico más visitado del estado y que en 2017 registró un total de 700.000 visitantes según el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH, 2018); b) el santuario de San Miguel del Milagro, el centro religioso más visitado a nivel estatal y que, según Flores (2017), “recibe en el transcurso del año un promedio de un millón de peregrinos”, lo que lo convierte en un mercado potencial para la eventual propuesta de agroturismo planteada; además, es el sitio de venta más importante de derivados del amaranto; c) las antiguas haciendas activas, como Santiago Michac y Santa Elena (esta última alberga a

Val'Quirico, sitio turístico de moda que recrea un paisaje de la Toscana italiana). En cuanto a la localización del municipio, es estratégica, ya que se ubica a 20 km de Tlaxcala capital, a 15 km de la ciudad de Puebla y a 115 km de la Ciudad de México, principal destino emisor de turistas a nivel nacional. Nativitas cuenta con una red de conectividad de primer nivel, y en lo concerniente a infraestructura y equipamiento turísticos, estos son suficientes. La debilidad que presenta está relacionada con la insuficiencia de servicios turísticos de alojamiento y restauración, que puede ser cubierta por la cercanía a ciudades importantes, como Tlaxcala y Puebla, ya referidas.

Conclusiones y recomendaciones

La situación productiva y funcional del amaranto, las capacidades locales y la disposición de algunos actores de la cadena agroalimentaria del amaranto para incursionar en la actividad turística, además de las condiciones turísticas del municipio de Nativitas (Tlaxcala, México), fundamentan la viabilidad de una oferta organizada de agroturismo que permita, a partir de la puesta en valor de la cadena agroalimentaria del amaranto en el sector turismo, evidenciar la riqueza histórica, cultural, social, productiva, nutritiva y gastronómica de la gramínea y configurar una oferta turística. Dicha oferta, al tiempo de promover la cultura del amaranto, debe permitir percibir los ingresos complementarios necesarios para fortalecer la rentabilidad del cultivo, que actualmente está en riesgo debido al incremento de costos en el cultivo y al decremento de los precios de venta.

Las perspectivas favorables del agroturismo como estrategia para coadyuvar a solucionar la problemática relacionada con la escasa rentabilidad del cultivo del amaranto en Nativitas se derivan del análisis pormenorizado

de aspectos relacionados con a) la relevancia histórica cultural, productiva y alimentaria del amaranto; b) la cadena agroalimentaria y los actores locales del municipio; c) la situación turística municipal y regional favorable; d) la disposición de los actores propietarios de las microempresas familiares Yeysa y Familia Jiménez, además de las condiciones físicas y funcionales de sus parcelas, idóneas para participar en una propuesta de agroturismo.

Para lograr generar una oferta de agroturismo municipal con posibilidades de posicionarse en el mediano plazo, se recomienda atender áreas de oportunidad relacionadas con:

1. difusión entre los actores de la cadena agroalimentaria municipal de la historia, la evolución y las propiedades nutricionales del amaranto;
2. sensibilización de los actores sobre la importancia de compartir con los visitantes sus saberes y prácticas acerca del amaranto;
3. capacitación y asesoría microempresarial y turística;
4. fortalecimiento de la organización de los integrantes de la cadena agroalimentaria a nivel municipal, para que desarrollen capacidades de autogestión en favor de la cadena agroalimentaria del amaranto;
5. saneamiento de predios que cuentan con sistema de riego de aguas residuales tratadas, para evitar así riesgos sanitarios para visitantes y residentes;
6. alineación de los procesos de producción-transformación-comercialización con los requisitos de una propuesta de agroturismo, para otorgar valor agregado a su actividad o producto;

7. vinculación de la cadena agroalimentaria con el agroturismo, con un enfoque económico, social y cultural;
8. acondicionamiento de espacios para una oferta de agroturismo, considerando para ello áreas de cultivo, espacios de transformación, exhibición y venta; y, para complementar la oferta, tener en cuenta en el mediano plazo la incorporación de servicios adicionales de alojamiento y restauración;
9. y promover la incursión de los actores de la cadena agroalimentaria en la actividad turística de manera directa o como proveedores de productos o servicios.

Atender lo planteado permitirá, según las perspectivas de este estudio, desarrollar en los actores locales de la cadena agroalimentaria del amaranto en Nativitas (Tlaxcala, México) capacidades de gestión y emprendimiento. También potenciará en ellos habilidades relacionadas con la innovación de productos y procesos turísticos asociados con el agroturismo, las cuales les permitirán incursionar con éxito en la actividad turística local para obtener ingresos complementarios que hagan posible mejorar la rentabilidad del cultivo, difundir la cultura del amaranto y generar oportunidades de desarrollo tanto para los actores de la cadena agroalimentaria como para los residentes.

Referencias

AGRO-ENAE. (5 de junio de 2017). *La cadena agroalimentaria*. <https://agroinfo.enaes.es/la-cadena-agroalimentaria/#gref>

Arocena, J. (1995). *El desarrollo local: un desafío contemporáneo*. Caracas: Nueva Sociedad.

Ayala-Garay, A. V., Espitia-Rangel, E., Rivas-Valencia, P., Martínez-Trejo, G. y Almaguer-Vargas, G. (2016). Análisis de la cadena del valor

de amaranto en México. *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, 13(1), 87-104. <http://revista-asyd.mx/index.php/asyd/article/view/280/119>

Ayala-Niño, A., Sebastián-Nicolás J. L., Pérez-Escalante, E., Añorve-Morga, J., Rodríguez-Serrano, G. M., Jiménez-Alvarado, R., Bautista-Ávila, M. y González-Olivares, L. G. (2019). Actividad antioxidante de proteína de amaranto (*Amaranthus hypochondriacus*) hidrolizada por Alcalasa y Flavourzyme. *Investigación y Desarrollo en Ciencia y Tecnología de Alimentos*, 4, 7-13.

Barros, C. y Buenrostro, M. (1997). *Amaranto: fuente maravillosa de sabor y salud*. México, D. F.: Grijalbo.

Blanco, M. y Riveros, H. (2011). El agroturismo como diversificación de la actividad agropecuaria y agroindustrial. *Revista de Estudios Agrarios*, 49, 117-125. http://www.pa.gob.mx/publica/rev_49/An%C3%A1lisis/el_agroturismo_como_-_Marvin_Blanco_M..pdf

Carpio, J. (2008). Nuevos enfoques del desarrollo local: la buena gestión del turismo rural. En F. Cebrián Abellán (coord.), *Turismo rural y desarrollo local* (pp. 77-90). Ediciones Universidad de Castilla-La Mancha y Universidad de Sevilla.

Costea, M. y Tardif, F. (2003). The name of the amaranth: Histories of meaning. *SIDA, Contributions to Botany*, 20(3), 1.073-1.083. <http://www.jstor.org/stable/41968150>

Early, D. K. (1977). Cultivation and uses of amaranth in contemporary Mexico. En *Proceedings of the First Amaranth Seminar* (pp. 39-60). Emmaus: Rodale Press.

Flores, P. (2017). El complejo arqueológico Cacaxtla-Xochitecatl como eje de un potencial producto turístico cultural de base comunitaria en Nativitas, Tlaxcala, México [Tesis de maestría no publicada]. El Colegio de Tlaxcala, A. C.

- Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH). (2018). *Estadística de visitantes*. Consultado el 10 de septiembre de 2018. www.estadisticas.inah.gob.mx/
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). (2009). *Prontuario de información geográfica municipal de los Estados Unidos Mexicanos de Nativitas, Tlaxcala. Clave geoestadística 29023* http://www3.inegi.org.mx/contenidos/app/mexicocifras/datos_geograficos/29/29023.pdf
- Jasen, H. y Torero, M. (s. f.). *Resumen de la literatura de cadenas de valor agropecuario en cinco países centroamericanos*. <https://cenida.una.edu.ni/relelectronicos/REE21J35.pdf>
- Kaplinsky, R. (2000). Spreading the gains from globalization: What can be learned from value chain analysis? *Journal of Development Studies*, 37(2), 117-146. <https://doi.org/10.1080/713600071>
- Mapes, E. C. (2015). El amaranto. *Ciencia*, 66(3), 8-15. http://revistaciencia.amc.edu.mx/images/revista/66_3/PDF/Amaranto.pdf
- McClung de Tapia, E. (2016). El amaranto desde el punto de vista arqueológico. *Arqueología Mexicana*, 23(138), 22-25. <https://arqueologia-mexicana.mx/mexico-antiguo/el-amaranto-desde-el-punto-de-vista-arqueologico>
- Montúfar, L. A. (2012). Amaranto (*Amaranthus spp.*), planta ritual mesoamericana. En E. Espitia-Rangel (ed.), *Amaranto: ciencia y tecnología* (Libro Científico n.º 2) (pp. 3-13). México: INIFAP/SINAREFI.
- Morales, J. C., Vázquez, N. y Bressani, R. (2009). *El amaranto. Características físicas, químicas, toxicológicas y funcionales y aporte nutricional*. México, D. F.: Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán.
- National Research Council. (1984). *Amaranth: Modern prospects for an ancient crop*. Washington D. C.: National Academy Press. <https://doi.org/10.17226/19381>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (s. f.). *Cadenas agroalimentarias*. <http://www.fao.org/energy/agrifood-chains/es/>
- Pena, M. (2012). *Estudios sobre turismo rural sostenible y su aplicación docente*. (Colección Tesis Doctorales). Almería: Universidad de Almería.
- Peña, Y., Nieto, P. y Díaz, F. (2008). Cadenas de valor: un enfoque para las agrocadenas. *Equidad y Desarrollo*, 9, 77-85. <https://doi.org/10.19052/ed.279>
- Rastogi, A. y Shukla, S. (2013). Amaranth: A new millenium crop of nutraceutical values. *Crit. Rev. Food. Sci. Nutr.*, 53(2), 109-125.
- Rojas, T. (1991). La agricultura en la época prehispánica. En *La agricultura en tierras mexicanas desde sus orígenes hasta nuestros días*. México, D. F.: Grijalbo y Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Secretaría de Desarrollo Social (SEDESOL), Unidad de Microrregiones. (2010). *Cédulas de Información Municipal* (SCIM). <http://www.microrregiones.gob.mx/zap/datGenerales.aspx?entra=nacion&ent=29&mun=023>
- Secretaría de Turismo Federal de México (SECTUR). (2004). *Turismo alternativo: una nueva forma de hacer turismo* (Fascículo 1, Serie Turismo Alternativo). México, D. F.: SECTUR.
- Seguel, L. (2010). *Turismo rural y agroturismo: datos útiles para la microempresa rural* [Diapositiva]. <http://es.slideshare.net/lilianseg/turismo-rural-6007560>
- Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP). (2016). *Avance de siembras y cosechas. Resumen nacional por estado. Año agrícola 2016, riego y temporal*. <http://infosiap.gob.mx/>

siap.gob.mx:8080/agricola_siap_gobmx/ResumenProducto.do

_____. (2017). *Avance de siembras y cosechas. Resumen nacional por estado. Año agrícola 2017, riego y temporal*. http://infosiap.siap.gob.mx:8080/agricola_siap_gobmx/ResumenProducto.do

Smith, V. L. y Eadington, W. R. E. (eds.). (1994). *Tourism alternatives: Potentials and problems in the development of tourism*. Chichester, United Kingdom: John Wiley & Sons. <https://anthrosource.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1525/ae.1994.21.4.02a00550>

Vargas, J. (2006). *El desarrollo local en el contexto de la globalización. Tres casos de estudio en el Estado de México: San Mateo Atenco, Valle de Bravo y Villa Guerrero*. México, D. F.: Instituto Nacional de Administración Pública A. C. (INAP).

Vázquez-Barquero, A. (2009). Una salida territorial a la crisis, lecciones de la experiencia latinoamericana. *Revista Eure*, 23(105), 5-22. <http://dx.doi.org/10.4067/S0250-71612009000200001>

_____. (2000). Desarrollo endógeno y globalización. *Revista Eure*, 26(79), 47-65. <http://dx.doi.org/10.4067/S0250-71612000007900003>